Topax 37®

Description: **Produit de nettoyage liquide fortement alcalin**

Propriétés:

- s'utilise dans l'industrie alimentaire tel que l' industrie de la viande et du poisson, snacks, abattoirs et conserveries
- Contient des agents mouillants qui s'incrustent dans les salissures
- Convient à toutes les duretés d'eau
- Ne convient pas pour le nettoyage en circuit fermé (CIP) à cause de ses propriétés moussantes
- Topax 37 est un produit moussant qui s'utilise de préférence dans les systèmes de nettoyage à la mousse, les canons à mousse et les systèmes par aspersion. (P3-THS)
- possède de fortes propriétés dégraissantes et élimine les protéines ainsi que les traces de résines de fumées
- convient pour le nettoyage en profondeur des fours de cuisson

Caractéristiques du produit

Composants de base :	hydroxyde de sodium, complexants, tensio-actifs et agents mouillants
Densité :	1,26 kg/l
Aspect :	liquide brun
Stabilité de stockage :	0° C à 30 ° C
Point d'inflammation :	non inflammable
pH 1% (20°C) :	env. 13
Solubilité :	miscible à l'eau en toutes proportions
Propriétés moussantes:	produit moussant

Résistance des matériaux :

Topax 37® , utilisé dans les concentrations conseillées, convient pour le nettoyage de l'acier inoxydable, des carrelages et des matières synthétiques courantes. Résultats disponibles sur demande.

Mode d'emploi

- Topax 37® convient tout particulièrement pour le nettoyage des fumoirs, friteuses et cuiseurs.
  Concentration conseillée :2 - 5 % Une concentration jusqu'à 10 % peut être nécessaire en cas de salissures tenaces.

- Fumoirs:
  - Appliquer la solution d'utilisation (70°C-90°C) (appliquer à la mousse, pulvériser ou utiliser un appareil de nettoyage)
  - Laisser agir la solution durant 20 à 40 minutes
  - rincer abondamment
- Cuiseurs et friteuses
  - Prérincer à l'eau chaude (50-70°C)
  - Remplir le cuiseur de la solution d'utilisation de 1-3 % de Topax 37®
  - Chauffer jusqu'à 60 - 80°C
  - Laisser agir 15 à 30 minutes tout en maintenant la température
  - Vider le cuiseur et rincer abondamment

  - Afin de neutraliser les résidus de soude et les adhérences, il est conseillé de terminer avec un rinçage acide tel que par ex une solution de 0,2 % de P3-horolith CIP

Méthode d'analyse :

Méthode par titrage :
Ajoutez à 50 ml de solution refroidie 3 – 5 gouttes de phénolphtaléine
Titrez avec 0,5 N HCl jusqu'à ce que la couleur vire du violet à l'incolore
La quantité de ml 0,5 N HCl x le facteur de titration 0,175 =
% Topax 37®

Solutions totales en matière d'hygiène :

Les concepts en matière d'hygiène jouent un rôle clé dans l'industrie alimentaire et de boissons, l'industrie pharmaceutique et cosmétique. Ecolab offre des solutions pour une hygiène optimale.

Pour cela, nous avons élaboré une large gamme de produits, des appareils spécifiques pour le dosage, le stockage, l'élaboration et la surveillance des procès d'hygiène.Ceux-ci peuvent être conçus séparément ou faire partie d'un concept total. Nos concepts en matière d'hygiène sont nombreux comme par exemple le « Topax Integral » (systèmes de nettoyage à la mousse basse pression), le « Protect User Support (systèmes de dosage et de distribution des produits), « Audixx » (audit en matière d'hygiène),
« Ecochexx » (gestion de l'hygiène). De part son approche globale : produits, appareils et service, Ecolab a acquis une position unique en matière de gestion de l'hygiène. Ecolab développe et produit des systèmes de nettoyage et de désinfection de qualité supérieure pour le marché institutionnel et industriel. Ecolab apporte des solutions totales aux entreprises de nettoyage, aux institutions de santé publique, aux centres de loisirs, aux blanchisseries, aux secteurs Horeca et catering, aux secteurs de l'industrie alimentaire, pharmaceutique et cosmétique.

Ecolab apporte une solution globale en matière de nettoyage et de désinfection. Non seulement dans le Benelux mais également dans le monde entier. Les produits et systèmes Ecolab sont développés dans son propre département de recherche et développement. Celui-ci est tout particulièrement attentif à l'efficacité, les coût d'utilisation, l'impact sur l'environnement et la sécurité.

Aspects de sécurité :

Les informations de sécurité sont reprises sur la fiche de sécurité du produit. Porter toujours des vêtements de protection et une protection pour les yeux et le visage lors de la manipulation de produits.

Les déclarations, informations et données diffusées dans cette fiche ont été rédigées avec le plus de précision et de fiabilité possible. Cette information décrit les avantages caractéristiques du produit dans des circonstances normales d'utilisation. Celle-çi ne constitue cependant pas une garantie explicite ou implicite pour une utilisation adéquate spécifique. Les spécifications et prestations peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles. Comme différents paramètres influencent les prestations et l'application du produit, cette information ne dispense en rien la responsabilité légale de l'utilisateur en matière d'usage du produit et de mesures de sécurité appropriés. Au cas où des anomalies se présenteraient par rapport à l'état de l'eau, la situation de travail ou les installations, nos conseillers techniques sont tout disposés à vous donner un avis concernant l'application la plus favorable de nos produits.
Les données reprises dans les renseignements relatifs aux produits sont celles qui sont connues au moment de la publication et ne nous engagent nullement sur le plan légal en ce qui concerne les propriétés ou l'utilisation concrète de nos produits. Il est toujours recommandé d'effectuer des tests individuels et d'observer la prudence nécessaire.

Version: février 2010

Ecolab B.V.
Edisonbaan 9 -11
NL-3439 MN Nieuwegein
Tel.: + 31 (0)30-60 82 222
Fax.:+ 31 (0)30-60 82 228

Ecolab BVBA/ SPRL
Noordkustlaan 16 C
1702 Groot-Bijgaarden
Tel.: + 32 (0)2-467 51 11
Fax.:+ 32 (0)2-467 51 00

Food & Beverage Division
www.ecolab.com